

INCOMINCIO COSÌ / STARTER

FABIO A CASA

BRODO DI BUE E AGNOLOTTI 10,50
CLEAR OXTAIL SOUP WITH HOMEMADE AGNOLOTTI

CARPACCIO DI MAIALINO TOSCANO, COTTO CON CIPOLLE DI TROPEA AGRO DOLCI 19,50
CARPACCIO OF ROASTED SUCKLING PIG WITH RED PICKLED TROPEA ONIONS

MOZZARELLA DI BUFALA CON FILETTI DI RAPE ROSSE E SPINACI 18,50
BUFFALO MOZZARELLA WITH THINLY SLICED BEETROOT AND MARINATED SPINACH

CALAMARI FRITTI E PIMENTO VERDE 19,50
DEEP FRIED CALAMARI WITH LIME DIP AND GREEN CHILI PEPPERS

TARTAR DI TONNO & AVOCADO 26,50
TUNA TARTAR WITH AVOCADO AND CUCUMBER

VITELLO TONNATO 19,50
THINLY SLICED VEAL WITH TUNA SAUCE

FABIO ALL'OSTERIA

OSSOBUCO CON
POLENTA AL ROSMARINO 28,50
BRAISED KNUCKLE OF VEAL
WITH ROSEMARY POLENTA

CALAMARI RIPIENI CON PANE CARASAU
SARDO PICCANTE, SUGHETTO DI POMODORO
& OLIVE TAGGIASCHE 24,50
CALAMARI FILLED WITH SARDINIAN BREAD
ON TOMATOES AND TAGGIA OLIVES

INSALATA & ERBE / SALADS & HERBS

INSALATA NIÇOISE 19,00
TUNA SALAD WITH ANCHOVIES, OLIVES,
GREEN BEANS AND BOILED EGG

INSALATA DI SEPPIA CON
FINOCCHIO TAGLIATO FINE
E PESTO GENOVESE 19,50
SEPIA SALAD WITH THINLY SLICED,
MARINATED FENNEL
AND GENOESE PESTO

INSALATA DI PUNTARELLE CON
CREMA DI ALICI & PARMIGIANO..... 14,50
PUNTARALLE SALAD WITH CREAM OF
ANCHOVIES AND PARMESAN SHAVINGS

INSALATA DI CETRIOLI
CON QUINOA & ALGHE 11,50
CUCUMBER SALAD WITH QUINOA
AND SEAWEED



VEGETARIANO / VEGETARIAN

STRACCIATELLA DI BURRATA
CON PATATE DOLCI,
POMODORI, LIMONE & CAPPERI 19,50
STRACCIATELLA WITH OVEN ROASTED
SWEET POTATOES, TOMATOES,
LEMON AND CAPERS

MELANZANE ALLA PARMIGIANA 17,50
GRATINATED EGGPLANT FILLED WITH
PARMESAN CHEESE AND FIOR DI LATTE

CAVOLFIORRE AL FORNO CON
CREMA DI FORMAGGI PIEMONTESI
& TARTUFO NERO 22,50
CAULIFLOWER FROM THE OVEN
ON CREAM OF CHEESE FROM THE PIEDMONT
AND BLACK TRUFFLE

CUCINA INVERNO

INSALATA DI PESCE CON
SPAGHETTINI DI ZUCCHINI
E CREMA ALLE ERBE 26,50
FISH SALAD WITH RAW ZUCCHINI SPAGHETTI
AND CREAM OF HERBS

ZUPPA UMBRA DI LENTICCHIE
E LEGUMI 11,50
UMBRIAN LENTIL VEGETABLE SOUP

CARPACCIO DI POLIPO
CON CREMA DI PEPERONI
ROSSI SPICY 22,50
CARPACCIO OF OCTOPUS
WITH SPICY RED PAPRIKA CREAM

PRIMI

PASTA FATTA IN CASA & RISOTTO

TORTELLONI FATTI IN CASA RIPIENI DI SALSICCIA E RICOTTA CON BURRO ALLA MAGGIORANA 18,50
HOMEMADE TORTELLONI FILLED WITH SALSICCIA AND RICOTTA ON MARJORAM BUTTER

MALTAGLIATI VERDI FATTI IN CASA CON POLIPO, MENTA & PEPPERONCINO..... 22,50
HOMEMADE GREEN MALTAGLIATI WITH OCTOPUS, MINT AND CHILI

GNOCCHI DI PATATE FATTI IN CASA CON PESTO GENOVESE & STRACCIATELLA 18,50
HOMEMADE POTATOE GNOCCHI WITH GENOVESE PESTO AND STRACCIATELLA

RISOTTO ALLO SPUMANTE CON MOLLUSCHI AL FOGOLAR 28,50
RISOTTO SPUMANTE WITH MIXED MUSSELS FROM THE FOGOLAR

SECONDI

PESCE / FISH

STEAK DI PESCE SPADA ALLA GRIGLIA
CON MELANZANE STUFATE
E POMODORINI 36,50
GRILLED SWORDFISH STEAK WITH
BRAISED EGGPLANT AND TOMATOES

FILETTO DI BRANZINO CON CANNELLINI
AL ROSMARINO & SOPPRESSATA..... 36,50
SEA BASS FILLET WITH CANNELLINI BEANS,
ROSEMARY AND SOPPRESSATA

GUAZZETTO LIGURE
& PANE TOSTATO 34,50
LIGURIAN FISH STEW
WITH TOASTED GENOVESE BREAD
AND SAFFRON CREAM

CARNE / MEAT

FEGATO ALLA VENEZIANA 29,00
LIVER OF THE VEAL WITH ONIONS
& MASHED POTATOES

PETTO DI POLLO CON TOPINAMBUR
AL FOGOLAR & RADICCHIO ROSSO
TREVIGIANO..... 29,50
ROASTED CHICKEN BERAST
WITH TOPINAMBUR FROM THE OVEN
AND RADICCHIO FROM TREVISO

FILETTO DI CAPRIOLO
CON ZUCCA, RAPE DI CHIOGGIA
& CASTAGNE 34,50
ROASTED SADDLE OF VENISON
WITH PUMPKIN, ROOTS FROM CHIOGGIA
AND CHESTNUT

FOGOLAR / VENETIAN CHAR-GRILLED OVEN

NO GRILLED DISHES FROM 5PM TILL 6PM

FILETTO DI MANZO 200 GR (SIMMENTAL/AUSTRIA) 34,00
BEEF FILLET

RIB EYE 250 GR (ANGUS/URUGUAY) 29,50

COTOLETTA DI VITELLO 280 GR (SCHWARZBUNTE/AUSTRIA) 31,50
VEAL CHOP WITH ROSEMARY & OLIVE OIL

BISTECCA DI CINTA SENESE 250 GR (CINTA SENESE/ITALIA) 29,00
SADDLE OF THE PORK

CONTORNI / SIDES

PATATE FRITTE 4,50
FRENCH FRIES

PATATE AL ROSMARINO 5,50
POTATOES WITH ROSEMARY

FAGIOLINI VERDI 6,50
GREEN BEANS

SPINACI 5,50
SPINACH

ZUCCHINI & POMODORI 6,50
GRILLED ZUCCHINI & TOMATOES